

Pizza Roll aux Sardines By Cath

 Cooking By Cath



 Préparation
25 min

 Cuisson
25 min

 Pause
45 min

 Durée totale
1 h 35 min

 **Catégorie :** APERITIF - ENTREE CHAUDE - PLAT PRINCIPAL

 **Nombre :** 6 personnes

MATERIEL

- ROBOT COMPANION
- PETRIN CONCASSEUR

INGREDIENTS

- 250 g farine
- 10 g levure boulangerie fraîche (ou 5g levure sèche)
- 25 ml huile olive
- 150 ml eau

- 1/2 tsp sel
- 1 tsp herbes aromatiques (mélange Knorr, Secret d'Arômes – Plein Sud : romarin, origan, basilic)
- 50 ml crème liquide
- 100 g gruyère (râpé)
- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive (135 g)

PREPARATION

Étape 1

1. Positionner le pétrin concasseur dans la cuve.
2. Ajouter les 300ml d'eau
3. Ajouter la levure de boulangerie émiettée (ou la **levure sèche**)
4. Fermer le couvercle (**bouchon position MAX**) et lancer le robot : Vitesse 4, température 35°C, durée 10 minutes.

Étape 2

1. Prélever environ 1/4 de la farine (dose approximative) et y mélanger le sel.
2. Ajouter dans la cuve, dans l'ordre : la farine restante, l'huile puis la portion de farine additionnée de sel et les **herbes aromatiques**.
3. Fermer le couvercle (**bouchon position MAX**) et lancer le robot : vitesse 2 - 10 minutes.

Étape 3

1. Oter le pétrin concasseur de la cuve
2. Fermer le couvercle (**bouchon position MAX**) et lancer l'étuve à 30°C pour 45 minutes.

Étape 4

1. Egoutter légèrement les sardines pour ôter l'excédent d'huile
2. Si vous le souhaitez, ôter l'arête centrale
3. Ecraser les sardines avec une fourchette

Étape 5

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Fariner légèrement le plan de travail.

3. Retirer la pâte à pizza de la cuve du Companion [1]
4. Dégazer la pâte [2]
5. Former une boule légèrement aplatie.
6. Etaler grossièrement la pâte à pizza à la main pour former un carré de 30cm de côté

Étape 6

1. Etaler la crème sur la pâte à pizza en allant bien jusqu'au bord
2. Parsemez avec le gruyère râpé
3. Répartir les sardines écrasées sur toute la surface
4. Rouler la pâte à pizza sans trop la serrer
5. A l'aide d'une paire de ciseaux découper des tronçons d'1,5 cm environ
6. Placer les tronçons sur une feuille de papier sulfurisé légèrement fariné afin de former un cercle

Étape 7

1. Enfourner à 180° pendant 25 minutes

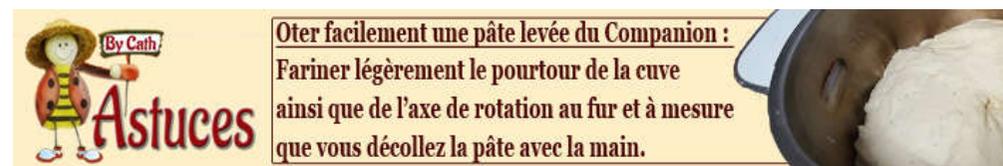
NOTES

Vous pouvez servir la pizza-roll :

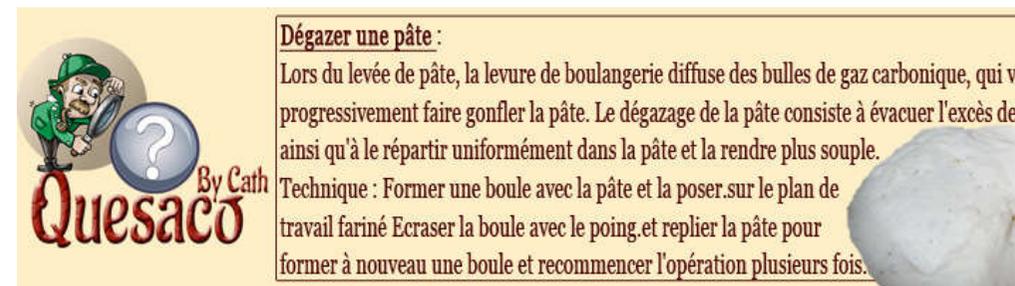
- soit en découpant la pizza normalement
- soit en séparant chaque Roll avec une pointe de couteau

Pour la servir en apéritif, espacer les Rolls sur une plaque de cuisson pour qu'ils n'adhèrent pas entre eux. Réduire dans ce cas la durée de cuisson à 20 minutes

[1]



[2]



Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr



@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable
